

Mor Sveas Fläskpannkaka

Sådan här fläskpannkaka bakade mor Svea. Den är i våra smaklökar, riktigt superb.

Det här behöver du:

4 st. ägg

1 liter mjölk (röd)

5 dl vetemjöl

1/2 tsk. salt

1 tsk socker

smör att smörja långpannan med

c:a 750g rimmat stekfläsk, i lämpliga bitar. Om det är skivat, skär skivorna i cm-stora bitar.

Gör så här:

Stek fläsk lite lagom, inte knaperstekt, men det bör ha fått lite färg. Ställ det åt sidan.

Se till

att det mesta av flottet har runnit av.

Vispa äggen tillsammans med hälften av mjölken. Tillsätt mjölet under vispning, samt sockret

och saltet. Sedan resten av mjölken. Vispa så att inga mjöklumpar finns kvar.

Smöra en långpanna. Häll i smeten, och tillsätt fläsket. Fördela detta jämt.

Grädda i 250°C i c:a 30 minuter. Ta ut och kontroller att den verkar färdig. Den skall bli lite

mörkare än vad man brukar kalla "gyllenbrun". Låt den "vila" c:a 10-15 minuter.

Servera med lingonsylt, helst hemkockt. (Det har alltid vi). Eller rårörda lingon.